**АКТ № 3**

**родительского контроля на предмет проверки школьной столовой**

**МБОУ Позднеевской СОШ**

**по организации горячего питания учащихся**

**Дата проверки: 17.11.2023**

**Время проверки:11.15-12.20**

**Цель проверки:** выявление нарушений при организации питания в МБОУ Позднеевская СОШ

**Комиссия в составе:**

Пустовая Т.А. – ответственный за организацию питания

Пархоменко В.В.. – заведующий хозяйством

Стрельцова И.В. – председатель родительского комитета

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ Позднеевская СОШ

**В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | * Технологическое и холодильное оборудование – * исправно/не исправно | **исправно** |
| **2** | * Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено. | **не выявлено** |
| **3** | * Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – * соблюдается/не соблюдается | **соблюдается** |
| **4** | * Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено | **не выявлено** |
| **5** | * Чистота и целостность столовых приборов - * соответствует/не соответствует норме | **соответствует** |
| **6** | * Меню - соответствует/не соответствует примерному меню. | **соответствует** |
| **7** | * Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям | **соответствует** |
| **8** | Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается | **– соблюдается** |
| **9** | Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё. | **съели все** |
| **10** | * Суточная проба - имеется/не имеется ­(срок хранения 48 часов) | **имеется** |
| **11** | Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется | **имеется** |
| **12** | Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед. | **сопровождают** |
| **13** | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет | **да** |
| **14** | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет | **да** |

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

**5-11 классы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Выход по меню(гр.)** | **Фактический выход**  **(гр.)** | **Разница при взвешивании (гр.)** |
| 1 | Салат из капусты | 100 | 100 | - |
| 2 | Плов | 240 | 240 | - |
| 3 | Компот из смеси сухофруктов | 200 | 200 | - |
| 4 | Хлеб пшеничный | 60 | 60 | - |

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.Кассные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод :**

- Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

- Рекомедации:

1. Продолжить работу в таком же режиме.

**Члены комиссии в составе с протоколом ознакомлены:**

Пустовая Т.А. – ответственный за организацию питания

Пархоменко В.В.. – заведующий хозяйством

Стрельцова И.В. – председатель родительского комитета

Ознакомлена

Повар Линецкая Ю.П.